



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAKIZLI BOŞ ÇÖREK

- 1 paket çabuk maya
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3-4 parça damla sakızı
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Ilık su, maya ve yoğurt çırpılır. Yumurta beyazı, tuz ve yağ eklenir. Biraz daha çırpılır. Ezilmiş damla sakızı ve yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır. 1 saat bekletilir. Süre sonunda hamur iki parçaya ayrılır. Oklavayla küçük bir tepsi kadar açılır. Üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Gevşek olarak, geniş tarafından rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer parça da aynı şekilde yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.